



Chablis 2023

Dans le verre, couleur jaune pâle avec des reflets verts. Le nez est floral avec du chèvrefeuille. En bouche, le Chablis de Louis Latour se distingue par sa fraîcheur et son équilibre avec des arômes de pêche blanche. En fin de bouche, on retrouve la minéralité typique.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Chablis
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	38 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	17173
Accord mets et vins	Veau, Volaille, Charcuterie, Fruits de mer, Crustacés



Vinification

Vinification et élevage en cuve en acier à température contrôlée.

Terroir

Sol kimméridgien et calcaire.

Histoire

Chablis se trouve au nord de la Bourgogne, à mi-chemin entre Dijon et Paris. Le chablis de Louis Latour est l'expression même de ce que le noble chardonnay est capable de donner lorsqu'il est cultivé sur les collines recouvertes de calcaires du kimméridgien. Les vins sont aromatiques, vifs, nets et minéraux avec une finale croustillante.

